

MENUS

DECEMBER 2020

zonder vlees



CÉDRIC



Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

Arthur Maesstraat 129, 1130 Brussel
Tel. 02/545.13.88 of 02/545.13.84
www.debrusselsekeukens.be



DINSDAG 01.12.20

Broccolisoepp⁹
 ↓
 Hokifilet MSC⁴
 Witte bonencoulis 1(m).10.12
Pompoen
 Bulgur 1(m).5
 ↓
 Fruit

WOENSDAG 02.12.20

Uiensoep⁹
 ↓
 Hamburger végétarien
 1(m).3.6.7
 Bloemkoolcoulis 1(m)
 Spinazie met room⁷
Natuuraardappelen
 ↓
 Zuivelproduct⁷

DONDERDAG 03.12.20

Wortelsoep⁹
 ↓
 Heekfilet MSC 1(m).3.4
Preipotee⁷
 ↓
 Fruit

VRIJDAG 04.12.20

VEGETARISCH MENU
Pastinaaksoep⁹
 ↓
 Vegetarische balletjes met
 tomatensaus 1(m).3.6.7.9
 Pasta 1(m).3.5
 ↓
 Sinterklaaskoekje
 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

MAANDAG 07.12.20

Serlderijsoep⁹
 ↓
 Kabeljauwfilet MSC⁴
Pastinaakcoulis 1(m)
 Gebakken courgetten
 met look
 Puree⁷
 ↓
 Zuivelproduct⁷

DINSDAG 08.12.20

VEGETARISCH MENU
 Bloemkoolsoep⁹
 ↓
 Vegetarische Thaise
 stoofpot 1(m).3.7.9.10
 Rijst⁵
 ↓
 Fruit

WOENSDAG 09.12.20

Waterkerssoep⁹
 ↓
 Vegetarische nuggets
 1(m).3.6.7.9
 Sjalottencoulis 1(m)
 Duo van wortels
Natuuraardappelen
 ↓
 Fairtrade koekje
 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

DONDERDAG 10.12.20

Rapensoep⁹
 ↓
 Pasta bolognesesaus
 met quorn 1(m).3.5.9
 Gerapte kaas⁷
 ↓
 Fruit

VRIJDAG 11.12.20

Tomatensoep⁹
 ↓
 Zwarte koolvisfilet MSC⁴
Rapencoulis 1(m)
Broccolipotee⁷
 ↓
 Zuivelproduct⁷

MAANDAG 14.12.2

Paprikasoep⁹
 ↓
 Heekfilet MSC⁴
Uiencoulis 1(m)
 Prinsessenbonen
 Natuuraardappelen
 ↓
 Zuivelproduct⁷

DINSDAG 15.12.20

VEGETARISCH MENU
Parmentiersoep⁹
 ↓
 Curry van temphe
 met kleine groenten
 (Wortels en venkel) 6.9.10
 Rijst⁵
 ↓
 Fruit

WOENSDAG 16.12.20

Courgettesoep⁹
 ↓
 Vegetarische worst 1(m).3.6
 Witte bonencoulis 1(m).10.12
Appelmoes
 Puree⁷
 ↓
 Zuivelproduct⁷

DONDERDAG 17.12.20

Reuzenpompoensoep⁹
 ↓
 Zalmfilet ASC⁴
Knolselder met creme^{7.9}
 Pasta 1(m).3.5
 ↓
 Fruit

VRIJDAG 18.12.20

KERSTMENU
Paddenstoelensoep⁹
 ↓
 Groentenschnitzel 1(m).3.6.7.9
 Veenbessencoulis
Peren
 Hertoginnaardappelen
 1(m).3.7
 ↓
 Zuivelproduct⁷



Bijschrift :
 FT = Fairtrade
 KL = koude lijn
 WL = warme lijn
 MSC = duurzame visserij
 Vet gedrukte tekst : seizoensgebonden groenten en fruit

Er kunnen wijzigingen in de voorgestelde menus voorkomen.
 Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.
 Om de aanwezige allergenen in onze menus te kennen, wordt u
 verwezen naar de aangegeven nummering bij de menus en de
 legende vermeld op de achterzijde.

Jaarlijks komt ten minste 50 % van de financiële waarde van onze aankopen, met uitzondering van vlees en vis, uit de biologische landbouw (BE BIO 03).

DUPUIS

Laudec, Cauvin © Dupuis, 2020.

Informatie over de allergenen

Overeenkomstig het koninklijk besluit van 17 juli 2014, stellen wij u op de hoogte van de aanwezigheid van sommige allergenen in de gerechten die we aanbieden.

Voor meer informatie kunt u onze dienst diëtetiek contacteren via mail info-diet@restobru.be of via telefoon op het nummer 02/545.13.87.

Aangezien de grote variëteit van ingrediënten in gebruik in onze keuken, kunnen we niet de afwezigheid van kruisverontreinigingen inzake allergenen garanderen.

Legende van allergenen op het menu:

1(*m,n,o,p,q,r) Glutenbevattende granen (*zie tabel hier beneden) / 2 Schaaldieren / 3 Eieren / 4 Vis / 5 Aardnoten / 6 Soja / 7 Melk et producten op basis van lactose / 8(*a,b,c,d,e,f,g,h,i) Noten (*zie tabel hier beneden) / 9 Selderij / 10 Mosterd / 11 Sesam / 12 Sulfieten / 13 Lupine / 14 Weekdieren

Noten (8)

a	Amandelen
b	Hazelnoten
c	Walnoten
d	Cashewnoten
e	Pecannoten
f	Paranoten
g	Pistachenoten
h	Macadamianoten
i	Queensland noten

Glutenbevattende granen (1)

m	Tarwe
n	Rogge
o	Gerst
p	Spelt
q	Kamut
r	Haver

